



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2017
Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan
Grand Vin de Bordeaux
(65% de la production de vin rouge)

LE VIGNOBLE

<u>Lieu :</u>	Léognan
<u>Nature du sol :</u>	Graves profondes à matrice argileuse
<u>Superficie :</u>	61 ha en rouge
<u>Assemblage :</u>	12 % merlot, 65 % cabernet sauvignon et 23% cabernet franc
<u>Densité de plantation :</u>	7 700 pieds à l'hectare
<u>Age moyen du vignoble :</u>	30 ans

CULTURE ET VINIFICATION

<u>Mode de conduite des vignes :</u>	Taille en guyot double. Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert
<u>Vendange :</u>	Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes, tries sur table avant éraflage puis tri optique
<u>Vinification :</u>	Parcelle en petite cuves bétons thermo-régulées, remplissage gravitaire, éraflage sans foulage, pigeages réguliers, macérations longues (4 à 5 semaines)
<u>Elevage :</u>	Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en barriques de chêne français neuves, en barrique de un vin et en barrique de deux vins pendant 14 à 18 mois
<u>Collage :</u>	Collage au blanc d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille
<u>Mise en bouteille :</u>	A la propriété
<u>Production annuelle :</u>	Environ 160 000 bouteilles
<u>Distribution :</u>	95% négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers



DÉGUSTATION (le 14/11/2019)

Date des vendanges : du 13 au 28 septembre 2017

Couleur limpide rouge sombre.

Premier nez intense ou de fines notes torréfiées de cèdre et de Moka se mêlent à des parfums plus subtils de fleurs.

A l'aération les notes florales se précisent et une délicate note de violette apparaît.

L'attaque marquée par la suavité se reprend vite pour dérouler des notes de réglisses et de fruits noirs. La bouche s'étire sur des tanins onctueux ou les notes fumés viennent rappeler la signature du terroir de LHB et la dominance des cabernets. La finale juste et rectiligne laisse envisager un joli potentiel de garde.